



**常州工业职业技术学院**  
CHANGZHOU INSTITUTE OF INDUSTRY TECHNOLOGY

## 专业人才培养方案

<b>二级学院</b>	旅游与烹饪学院
<b>执笔人</b>	许艳
<b>审核人</b>	周丽
<b>制定日期</b>	2020. 6. 15

常州工业职业技术学院教务处制

二〇二〇年五月

## 目录

一、	专业名称（专业代码） .....	1
二、	入学要求.....	1
三、	生源类型.....	1
四、	基本修业年限.....	1
五、	团队成员.....	1
六、	职业面向.....	1
七、	培养目标.....	3
八、	培养规格.....	4
九、	毕业能力要求.....	5
十、	毕业要求指标点.....	6
十一、	课程体系.....	7
十二、	毕业标准.....	13
十三、	教学进程总体安排.....	13
十四、	实施保障.....	14
十五、	质量保障.....	16
十六、	编制说明.....	17

## 一、专业名称（专业代码）

酒店管理（640105）

## 二、入学要求

普通高级中学毕业、中等职业学校毕业或具备同等学力

## 三、生源类型

普通高招 自主招生 对口单招 注册入学

3+3 中高职分段 3+2 高职本科分段

其他\_\_\_\_\_

## 四、基本修业年限

三年

## 五、团队成员

表 1 专业教学标准编制团队成员名单

序号	姓名	工作单位	职称/职务
1	周丽	常州工业职业技术学院	教授/院长
2	陈纯	常州工业职业技术学院	副教授/教学副院长
3	许艳	常州工业职业技术学院	副教授/专业带头人
4	黄志刚	常州工业职业技术学院	讲师/教研室主任
5	陈勇华	常州都喜天丽富都青枫苑宾馆	客座教授/总经理

注：指参与标准编制的主要成员，含校外专家。

## 六、职业面向

### （一）职业面向

表 2 岗位能力分析表

所属专业大类（代码）	所属专业类（代码）	对应行业（代码）	主要职业类别（代码）	主要岗位类别（或技术领域）举例	岗位描述 <sup>1</sup>	岗位能力要求 <sup>2</sup>	职业资格或职业技能等级证书举例
旅游大类 (64)	旅游类 (6401)	住宿业(61) 餐饮业(62)	前厅服务员(4-03-01-01) 客房服务员(4-03-01-02) 旅店服务员(4-03-01-03) 餐厅服务员(4-03-02-05) 茶艺师(4-03-02-07) 咖啡师(4-03-02-08) 调酒师(4-03-02-09)	前台接待 客房协调 销售部协调 餐厅服务 酒吧调酒 茶艺服务	在酒店业/餐饮业前厅部、客房部、餐饮部、销售部提供一线服务工作和基层管理、协调工作。	1. 能完成散客/团队预定、入住、离店接待及咨询工作； 2. 能协调客房部房态、客人个性化需求； 3. 能根据主题策划营销方案，并协调各部门保证营销方案实施； 4. 能根据客人特点提供中/西式正餐、零点服务； 5. 能提供鸡尾酒、咖啡手工调制及特色装饰； 6. 能根据客人特点推荐茶品并提供不同茶类的冲泡和表演服务。	餐厅服务员 客房服务员 前厅服务员 中级茶艺师 咖啡师

<sup>1</sup> 概要阐述岗位工作内容

<sup>2</sup> 概要阐述要胜任该岗位需要具备的能力。用“能……”进行描述

## (二) 典型工作任务及其工作过程

表3 典型工作任务及工作过程分析表

序号	典型工作任务	工作过程
1	以接待员、收银员、行李员、话务员、门童、大堂副理、领班、主管、前厅部经理的角色,根据客人类型,按照前厅服务与管理程序,为客人提供标准化和人性化服务。	预订——入住接待——售房——排房——行李服务——电话总机服务——投诉处理——收银入账——离店结账——宾客回访
2	根据楼层清扫员、服务员、文员、领班、主管、客房部经理的岗位职责,根据客人要求,按照客房服务与管理程序,为客人提供标准化和个性化服务。	迎客服务——住店服务——离店服务——个性化服务
3	按照餐厅工作标准,做好中餐宴会摆台;根据客人要求,完成斟酒、上菜、分菜等活动;按照餐厅工作流程,做好餐后整理。	铺台布——餐椅定位——骨碟定位——小件餐具——三杯——折花——公用餐具 斟酒——上菜——分菜分汤
4	根据客人需求,运用所学营养学、饮食文化和餐饮美学知识向客人准确推介具有本店特色的餐饮菜品。	饮食偏好调查——食品原料营养价值分析报告——菜系知识竞赛——饮食文化调研——餐饮美学作品鉴赏
5	通过时间管理、会议管理、现场走动、表格量化、绩效管理等方法,对酒店一线对客服务部门基层员工开展监督、指导	1、厘清工作目标,制订工作计划; 2、召开班前会议,合理分工,责任到人; 3、开展过程监控,预防、处理突发事件; 4、实行表格记录,量化员工表现; 5、做好绩效考核,严格奖惩,有效激励;
6	根据顾客要求,按照会场布置标准,完成会议筹备和常见接待会场布置:剧院式会场、课堂式会场、董事会会场、U型会场。	认知会议——需求调查——会议筹备——会场布置——会中服务——会后整理
7	学生以小组为单位,模拟搭建营销团队,运用校内外实训场所设备,采用团队协作、目标任务法,完成主题产品的营销策划方案制定与销售推广实施	市场调研——目标市场定位——产品设计——价格制定——渠道选择——促销推广——人员销售

## 七、培养目标

本专业培养理想信念坚定,德、智、体、美、劳全面发展,为国际联号饭店、国内著名酒店管理集团、精品酒店、集团特色餐饮、高级会所等现代旅游服务企业所欢迎的,面向住宿业、餐饮业的前厅服务员、客房服务员、旅店服务员、

餐厅服务员、茶艺师、咖啡师、调酒师等职业群，能够从事前台接待、客房协调、销售部协调、餐厅服务、酒吧调酒工作的，熟操作、强服务、善沟通、会培训、能设计、懂管理的高素质技术技能人才，并通过职业磨练在3—5年的时间内成长为中基层管理者。

表4 酒店管理专业培养目标

序号	具体内容
A	能够解决现代酒店服务业领域的实际问题
B	能够在工作中发挥有效的组织、沟通、协调作用
C	能够使自己的行为符合道德伦理的要求，爱岗敬业，诚实守信，工作中严格遵循规章规范的要求。
D	能够通过继续教育或职业培训，扩展自己的知识提升自身的能力
E	立足常州，服务江苏，辐射长三角，能够为酒店行业的发展做出贡献

## 八、培养规格

(一)素质	
(1)	坚定拥护中国共产党领导和我国社会主义制度，在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下，践行社会主义核心价值观，具有深厚的爱国情感和中华民族自豪感。
(2)	崇尚宪法、遵法守纪、崇德向善、诚实守信、尊重生命、热爱劳动，履行道德准则和行为规范，具有社会责任感和社会参与意识。
(3)	具有质量意识、环保意识、安全意识、信息素养、工匠精神、创新思维、全球视野。
(4)	勇于奋斗、乐观向上，具有自我管理能力、职业生涯规划的意识，有较强的集体意识和团队合作精神。
(5)	具有健康的体魄、心理和健全的天格，掌握基本运动知识和1-2项运动技能，养成良好的健身与卫生习惯，以及良好的行为习惯。
(6)	具有定的审美和人文素养，能够形成1-2项艺术特长或爱好。
(7)	具有良好的职业精神和职业道德，能够以客人为中心，以服务为宗旨，以客人和酒店的利益为重，全心全意做好服务与管理工作。
(8)	具有与本职业特点相符的职业气质与礼仪风范。
(二)知识	
(9)	具有酒店管理专业必需的文化基础知识
(10)	具有扎实的外语和计算机基础知识
(11)	掌握旅游企业职业道德和礼节礼貌的基本知识

(12)	掌握人际交往与沟通的基本知识
(13)	掌握酒店前厅服务与管理知识
(14)	掌握酒店客房服务与管理知识
(15)	掌握酒店餐饮服务与管理知识
(16)	掌握消费心理学的基础知识
(17)	掌握酒店营销的基础知识
(18)	掌握酒店相关法律法规的基础知识
<b>(三)能力</b>	
(19)	具有探究学习、终身学习、分析问题和解决问题的能力
(20)	具有良好的语言、文字表达能力和沟通能力
(21)	具有良好的团队合作与抗压能力
(22)	具有胜任前厅服务和前厅部中基层管理的能力
(23)	具有胜任客房服务和客房部中基层管理的能力
(24)	具有胜任餐饮服务和餐饮部中基层管理的能力
(25)	具有市场营销策划和人员销售能力
(26)	具有会议筹备、组织和服务的能力
(27)	具有基层督导和现场管理的能力
(28)	具有酒店服务质量管理的能力

## 九、 毕业能力要求

表 5 酒店管理毕业能力要求

序号	毕业能力要求	对应的培养目标序号
1	能够具备良好的口头和书面表达能力	B
2	能够熟练操作计算机，使用 office、Opera 等软件	AB
3	能够运用英语进行简单的对话交流，能熟练使用酒店专业英文词汇	AB
4	具有较高的服务意识、法律意识、创新意识，能创造性地开展工作，满足宾客个性化要求	ABC
5	能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	AD
6	能进行探究学习、终身学习、分析问题和解决问题	D
7	能解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力，并能应对各种突发状况	AB
8	能做好酒店前厅接待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理等工作	ABCE

9	能做好餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、茶艺服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理工作	ABCE
10	能编制并执行酒店组织架构设计、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划、酒店员工绩效评价方案、服务质量评价与控制等基层酒店运营与管理工作	ABCE

## 十、毕业要求指标点

表 6 酒店管理专业毕业能力要求指标点

毕业能力要求序号	毕业能力要求	能力要求指标序号	对应的毕业能力要求指标点	培养规格
1	能够具备良好的口头和书面表达能力	1.1	能在分组汇报中准确表达自己的观点	(20)
		1.2	能够撰写规范的专业论文	(20)
		1.3	能够撰写规范的酒店文书	(20)
2	能够熟练操作计算机,使用 office、Opera 等软件	2.1	能熟练使用计算机进行数据处理	(10)
		2.2	能熟练使用 office 等办公常用软件和 Opera 专用软件	(10)
3	能够运用英语进行简单的对话交流,能熟练使用酒店专业英文词汇和句子	3.1	能用英语进行简单的口头和书面交流	(10)
		3.2	能熟练使用酒店专业英文词汇和句子	(10)
4	具有较高的服务意识、法律意识、创新意识,能创造性地开展工 作,满足宾客个性化要求	4.1	能为客人提供个性化服务	(16)
		4.2	能在工作中不断创新服务方式	(28)
		4.3	能掌握酒店相关法律法规,在规则范围内开展工作	(18)
5	能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	5.1	能够参与实际工作中的信息交流,发表自己的观点	(20)
		5.2	能理解并接受上司发出的任务要求	(20)
6	能进行探究学习、终身学习、分析问题和解决问题	6.1	能利用各类检索工具,收集相关信息	(19)
		6.2	能利用各种现代信息技术,进行自主学习	(19)
7	能解决酒店服务、运营与管理中常见问题的能力,并能应对各种突发状况	7.1	能与客人积极沟通	(20)
		7.2	能有效解决顾客投诉	(29)
		7.3	能协调各部门关系	(21)
8	能做好酒店前厅接	8.1	能用中英文做好前台预定、接待、问询	(22)

	待、客户关系处理、客房清扫与服务、房务部经济效益分析等酒店房务服务与督导管理等工作		等工作	
		8.2	能处理好客户关系	(22)
		8.3	能做好并指导客房清扫、对客服务、文档整理、经济效益分析等工作	(23)
		8.4	能做好前厅、房务部员工督导工作	(27)
9	能做好餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、茶艺服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理工作	9.1	能按照客情进行中、西餐厅摆台布置	(24)
		9.2	能根据主题进行宴会整体设计	(24)
		9.3	能根据宴会形式进行白酒、红酒、啤酒、鸡尾酒、咖啡、茶艺服务	(24)
		9.4	能设计餐厅选址、开业、运营、管理	(24)
		9.5	能灵活应变，做好餐厅员工激励和督导	(24)
10	能设计酒店组织架构、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划、酒店员工绩效评价方案、服务质量评价与控制方案	10.1	能设计并编制酒店组织架构	(27)
		10.2	能编制酒店市场营销策划方案	(25)
		10.3	能制定并执行酒店员工培训计划	(27)
		10.4	能制定酒店员工绩效评价方案	(27)
		10.5	能设计酒店服务质量评价与控制方案	(28)

## 十一、课程体系

### (一) 公共课程体系

#### 1. 公共基础课

本专业公共基础课模块主要是为提高学生科学素养、学习专业知识、掌握职业技能和进行终身学习奠定基础。包括必修课（含限选课）、选修课和素质拓展。

● **必修课**（含限选课）设置参见《常州工业职业技术学院公共课课程设置方案（2020级）》。

#### ● **选修课**

依据职业能力和跨行业能力培养的要求，由学院统一开设，开课形式有校级公选课、大学城选修课、尔雅公共选修课、中国大学 MOOC、“中国系列”思政选修课程等。学生在校学习期间选修课由学生根据个人发展或学分替换需要自行选择，共 8 个学分（其中思政选修课 2 学分、公共艺术课 2 学

分)。

## ● 素质拓展

根据《常州轻院大学生素质拓展学分认定办法(选修课)》施行方案,累计至少达到18学分。

### 2. 公共基础课与毕业要求指标点对应关系

课程体系应涵盖所有毕业要求,支撑所有指标点的训练和培养,可采用课程矩阵的方式表述课程-毕业要求-指标点三者之间的对应关系,可参照下表描述。

表7 公共基础课程体系<sup>3</sup>

毕业能力要求	毕业要求指标点序号	课程1 (大学英语)	课程2 (思想道德修养与法律基础)	课程3 (大学生心理健康教育)	课程4 (职业规划与创新训练)	课程5 (毛泽东思想与中国特色社会主义理论)	课程6 (劳动教育)	课程7 (中华优秀传统文化)	课程8 (创新创业实践)
能够具备良好的口头和书面表达能力	1.1	✓	✓	✓	✓	✓			
	1.2		✓	✓	✓	✓			
能够熟练操作计算机及相关软件	2.1				✓				✓
	2.2				✓				✓
能够运用英语进行简单的对话交流,能看懂专业技术文献	3.1	✓			✓				
	3.2	✓			✓	✓			
能熟练掌握检索工具,运用现代信息技术进行自主学习	4.1	✓			✓	✓	✓	✓	✓
	4.2	✓			✓	✓		✓	✓
能够运用自然科学和社会科学等知识分析和解决实际工作中的问题	5.1		✓	✓	✓	✓		✓	✓
	5.2		✓	✓	✓	✓		✓	✓
能够在具有多样性的团队中作为个体、成员或者负责人有效地发挥作用	6.1			✓	✓		✓		✓
	6.2			✓	✓		✓		✓

<sup>3</sup> 毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打✓

能够就实际工作与同行以及社会公众进行有效沟通、包括理解和撰写报告,设计文档、做现场报告、理解或发出清晰指令	7.1	✓					✓		✓
	7.2	✓					✓		✓

## (二) 专业课程体系

专业课程包括专业基础课、专业课和专业拓展课。

### 1. 专业课程与岗位典型工作任务的对应关系

专业课程体系应体现所设置的课程体系与岗位典型工作任务间的关系。如下图:

表 8 专业课程体系典型任务表

序号	课程名称	对应的典型工作任务
1	前厅服务与管理	以接待员、收银员、行李员、话务员、门童、大堂副理、领班、主管、前厅部经理的角色,根据客人类型,按照前厅服务与管理程序,为客人提供标准化和人性化服务。
2	客房服务与管理	根据楼层清扫员、服务员、文员、领班、主管、客房部经理的岗位职责,根据客人要求,按照客房服务与管理程序,为客人提供标准化和个性化服务。
3	餐饮服务技能	按照餐厅工作标准,做好中餐宴会摆台;根据客人要求,完成斟酒、上菜、分菜等活动;按照餐厅工作流程,做好餐后整理。
4	餐饮基础知识	根据客人需求,运用所学营养学、饮食文化和餐饮美学知识向客人准确推介具有本店特色的餐饮菜品。
5	酒店营销实务	学生以小组为单位,模拟搭建营销团队,运用校内外实训场所设备,采用团队协作、目标任务法,完成主题产品的营销策划方案制定与销售推广实施
6	饭店督导管理	通过时间管理、会议管理、现场走动、表格量化、绩效管理等方法,对酒店一线对客服务部门基层员工开展监督、指导。
7	会议服务与管理	根据顾客要求,按照会场布置标准,完成会议筹备和常见接待会场布置:剧院式会场、课堂式会场、董事会会场、U型会场。

### 2. 专业课程与毕业要求指标点的对应关系

表9 专业理论课程体系<sup>4</sup>

序号	毕业能力要求	能力要求指标序号	对应的毕业能力要求指标点	沟通模块		房务模块		餐饮模块			管理模块			
				1. 酒店沟通技巧	2. 饭店情景英语	3. 前厅服务与管理( OPERA 实训)	4. 客房服务与管理	5. 餐厅经营与管理	6. 餐饮服务技能	7. 酒水	8. 茶艺	9. 酒店营销实务(市场调研实训)	10. 酒店业法规	11. 酒店人力资源管理
1	能够具备良好的口头和书面表达能力	1.1	能在分组汇报中准确表达自己的观点	√			√			√		√		
		1.2	能够撰写规范的专业论文				√	√					√	√
		1.3	能够撰写规范的酒店文书								√	√	√	√
2	能够熟练操作计算机, 使用 office、Opera 等软件	2.1	能熟练使用计算机进行数据处理			√						√		
		2.2	能熟练使用 office 等办公常用软件和 Opera 专用软件			√						√		
3	能够运用英语进行简单的对话交流, 能熟练使用酒店专业英文词汇和句子	3.1	能用英语进行简单的口头和书面交流		√									
		3.2	能熟练使用酒店专业英文词汇和句子		√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
4	具有较高的创新意识和 service 意识,	4.1	能为客人提供个性化服务	√		√	√		√					√
		4.2	能在工作中不断创新服务方式			√	√	√						

<sup>4</sup> 毕业要求指标点落到哪一门课程可以在该门课程对应的框中打√

	能创造性地开展 工作,满足宾客个 性化要求	4.3	能掌握酒店相关法律法规,在 规则范围内开展工作			√		√				√			
5	能够在具有多样 性的团队中作为 个体、成员或者负 责人有效地发挥 作用	5.1	能够参与实际工作中的信息交 流,发表自己的观点	√				√			√	√	√		
		5.2	能理解并接受上司发出的任务 要求	√		√	√	√	√					√	
6	能进行探究学习、 终身学习、分析问 题和解决问题	6.1	能利用各类检索工具,收集相 关信息								√	√	√		
		6.2	能利用各种现代信息技术,进 行自主学习	√	√				√				√	√	
7	能解决酒店服务、 运营与管理中常 见问题的能力,并 能应对各种突发 状况	7.1	能与客人积极沟通	√		√	√		√	√	√				
		7.2	能有效解决顾客投诉			√	√		√						
		7.3	能协调各部门关系								√		√		
8	能做好酒店前厅 接待、客户关系处 理、客房清扫与服 务、房务部经济效 益分析等酒店房 务服务与督导管 理等工作	8.1	能用中英文做好前台预定、接 待、问询等工作			√									
		8.2	能处理好客户关系			√	√		√			√			
		8.3	能做好并指导客房清扫、对客 服务、文档整理、经济效益分 析等工作					√							
		8.4	能做好前厅、房务部员工督导 工作			√	√								√

9	能做好餐厅摆台、宴会设计、酒水服务、茶艺服务、餐厅运转与管理等酒店餐饮服务与督导管理工作	9.1	能按照客情进行中、西餐厅摆台布置						√						
		9.2	能根据主题进行宴会整体设计						√						
		9.3	能根据宴会形式进行白酒、红酒、啤酒、鸡尾酒、咖啡、茶艺服务						√	√					
		9.4	能设计餐厅选址、开业、运营、管理					√							
		9.5	能灵活应变，做好餐厅员工激励和督导					√							√
10	能设计酒店组织架构、酒店市场营销策划、酒店员工培训计划、酒店员工绩效评价方案、服务质量评价与控制方案。	10.1	能设计并编制酒店组织架构										√		
		10.2	能编制酒店市场营销策划方案									√			
		10.3	能制定并执行酒店员工培训计划										√		
		10.4	能制定酒店员工绩效评价方案										√		
		10.5	能设计酒店服务质量评价与控制方案												√

### 3. 主要课程内容（一门课程一张表）

课程内容表附后（表 10）。

### 4. 专业拓展课

依据专业方向和行业通用能力培养的要求由二级学院统一开设，累计至少达到 4 学分。

## 十二、 毕业标准

1. 学生在规定的学习年限内，修满本方案规定最低总学分 159.5，其中必修课累计至少达到 133.5。选修课（含素质拓展学分）累计至少达到 26。

2. 学生应获得中级职业技能等级证书。

3. 学生应参与一次通过普通话水平测试。

4. 学生应具备获得江苏省英语应用能力考试 B 级证书能力。

5. 酒店管理专业是教育厅批准的“1+X”证书试点项目，学生毕业时除了需要取得毕业证书外，还要获取中级茶艺师、咖啡师、餐厅服务员、客房服务员、前厅服务员等职业资格证书。

## 十三、 教学进程总体安排

表 11 教学环节安排表

学年	学期	劳动教育	军训、入学（毕业）教育	实践专用周	理论教学周	机动周	合计
一	1	3	1	2	12	1	19
	2	1		6	12	1	20
二	3	1		19			20
	4	1		6	12	1	20
三	5	1		6	12	1	20
	6	1	1	5			17
				10			
总计		8	2	54	48	4	116

表 12 各类课程学时（学分）比例表

课程类别	学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
公共基础课	678	26.3%	64	40%
专业基础课	120	4.7%	8	5%
专业课	1740	67.2%	58.5	37%
专业拓展课	48	1.9%	29	18%
合计	2586	100%	159	100%

表 13 理论与实践教学比例表

课程类型	学时	学时比例 (%)	学分	学分比例 (%)
理论教学	1032	40%	77.5	48%
实践教学	1554	60%	82	52%
总计	2586	100%	159.5	100%

注：教学进程表（附后）

实践教学包括：军训、公共课实践环节、实验课、实训、课程设计、顶岗实习、毕业设计、劳动教育等环节，实践教学学时数占总学时比例不得少于 60%。

## 十四、实施保障

### （一）师资队伍

本专业拥有校内专任教师 9 人，从职称来讲，梯队合理，师资教授 1 人，副教授 4 人，讲师 4 人；年龄分布在 35~50 岁，跨度较均衡；从性别上看，男少女多。校外兼职教师 8 人，其中两人为长期兼职教师，其他 6 人由合作酒店的人力资源部总监、餐饮部总监、客房部总监、前厅部总监、销售部总监等担任，每年滚动变化。

### （二）教学设施

#### 1. 校内实训室

表 14 校内实训室

序号	校内实训室名称	主要设备
1	中餐实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。中餐实训室配备直径 1800mm 餐桌、宴会餐椅、工作台、中餐摆台餐具等。
2	西餐及酒水实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等。

		2400x1200mm 餐桌、西餐椅、工作台，西餐宴会餐具等；调酒用具、杯具、酒水等。
3	前厅实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机等；前台工作台、行李车等。
4	客房实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、两种以上规格床（2000x1200mm/2000x1800mm）及棉织品等。
5	酒店信息系统实训室	配置教学主控台及前台接待软件、投影仪或多媒体一体机、台式计算机等。
6	茶艺实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、茶桌椅、茶具等。
7	花艺实训室	配置教学主控台及配套软件、投影仪或多媒体一体机、插花器皿等。

## 2. 校外实习基地（合作深度包括深度合作型、紧密合作型、一般合作型三个等级。）

表 15 校外实习基地

序号	校外实习实践基地名称（合作企业）	所在区域（是否是区域联盟内）	用途	合作深度
1	常州香格里拉酒店	常州	认识实习、顶岗实习等	紧密合作型
2	常州武进九州喜来登酒店	常州	认识实习、顶岗实习等	紧密合作型
3	常州富都青枫苑	常州	认识实习、顶岗实习等	紧密合作型
4	常州维景国际酒店	常州	认识实习、顶岗实习等	深度合作型
5	天目湖涵田度假村	常州	认识实习、顶岗实习等	深度合作型
6	苏州凯宾斯基酒店	苏州	顶岗实习	一般合作型
7	苏州香格里拉酒店	苏州	顶岗实习	一般合作型
8	华芳金陵国际酒店	苏州	认识实习、顶岗实习等	紧密合作型
9	暨阳湖饭店	苏州	顶岗实习	紧密合作型
10	无锡湖滨饭店	无锡	顶岗实习	紧密合作型
11	无锡君来洲际饭店	无锡	顶岗实习	一般合作型
12	南京苏宁诺富特	南京	顶岗实习	紧密合作型
13	南京新街口诺富特	南京	顶岗实习	紧密合作型
14	上海锦江国际饭店	上海	顶岗实习	一般合作型

15	杭州黄龙饭店	杭州	顶岗实习	一般合作型
16	青岛海景花园酒店	青岛	顶岗实习	一般合作型

### (三) 教学资源

表 16 专业数字化资源选用表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	餐饮基础知识	<a href="http://jpkc.czili.edu.cn/lvyouxix/cyjczs/">http://jpkc.czili.edu.cn/lvyouxix/cyjczs/</a>
2	餐饮基础与饮食文化	<a href="http://jpkc.czili.edu.cn/jpkc2009/cyys/">http://jpkc.czili.edu.cn/jpkc2009/cyys/</a>
3	鸡尾酒调制及创新	<a href="http://www.icourse163.org/course/JLTU-1001754149">http://www.icourse163.org/course/JLTU-1001754149</a>
4	前厅服务与管理	<a href="http://www.icourse163.org/course/JLTU-1001752162">http://www.icourse163.org/course/JLTU-1001752162</a>
5	智慧职教 MOOC	<a href="https://www.icve.com.cn/">https://www.icve.com.cn/</a>

### (四) 教学方法

在教学中融入课程思政的教学理念，将社会主义核心价值观与酒店专业的服务意识、职业道德相结合。教学过程中以任务为驱动，以项目为载体，综合运用行动导向教学法、胡格教学法、成果导向教学法等多种方法，切实提高教学效果。

### (五) 教学评价

教学评价建立立体化、多维度的评价系统，达到以评促学、以评促教的效果，评价方式将过程性评价与结果性评价相结合；评价主体以教师为主导、教学为主体；评价内容将理论教学与实践教学相结合。

## 十五、质量保障

(一) 学校和二级学院应建立专业建设和教学质量诊断

与改进机制，健全专业教学质量监控管理制度、完善课堂教学、教学评价，实习实训、毕业设计以及专业调研、人才培养方案更新、资源建设等方面质量标准建设，通过教学实施、过程监控、质量评价和持续改进，达成人才培养规格。

（二）学校、二级学院应完善教学管理机制，加强日常教学组织运行与管理，定期开展课程建设水平和教学质量诊断与改进，建立健全巡课、听课、评教、评学等制度，建立与企业联动的实践教学环节督导制度，严明教学记录，强化教学组织功能，定期开展公开课、示范课等教研活动。

（三）学校应建立毕业生跟踪反馈机制及社会评价机制，并对生源情况、在校生学业水平、毕业生就业情况等进行分析，定期评价人才培养质量和培养目标达成情况。

（四）专业教研组织应充分利用评价分析结果有效改进专业教学，持续提高人才培养质量。

## **十六、 编制说明**

### **1. 继续专业学习深造的途径。**

旅游与烹饪学院与南京师范大学地科院合作开办专接本教育，学生在大二可以报名参加专接本学习，顺利通过指定课程考核且成绩合格，可以获取南京师范大学成人教育本科学历及学士学位证书。

附件 1 教学进程表

序号	课程名称	课程性质	课程类别	课程类型	开课学期	开课学院	考核方式	周学时	学分	实践学时数	理论学时数	总学时
01	大学英语 1	必修课	公共基础课	A	1	基础部	考试	4	3.0	0	48	48
02	体育 1	必修课	公共基础课	A	1	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24
03	思想道德修养与法律基础	必修课	公共基础课	B	1	马克思主义学院	考查	3	3.0	0	36	36
04	形势与政策	必修课	公共基础课	A	1	马克思主义学院	考查	0	0.0	0	6	6
05	职业规划与创新训练	必修课	公共基础课	B	1	创新创业学院	考查	2	1.5	12	12	24
06	入学教育	必修课	公共基础课	C	1	学工处	考查	+1	1.0	0	24	24
07	军训	必修课	公共基础课	C	1	人武部	考查	+2	2.0	48	0	48
08	劳动周 1 (公益劳动)	必修课	公共基础课	C	1	后管处	考查	+1	1.0	24	0	24
09	大学生心理健康	必修课	公共基础课	A	1	学工处	考查	0	1.5	0	24	24
<b>公共课合计</b>								<b>11</b>	<b>14.5</b>	<b>84</b>	<b>174</b>	<b>258</b>
01	旅游与饭店业	必修课	专业基础课	B	1	旅烹学院	考查	2	1.5	4	20	24
02	*酒店礼仪	必修课	专业基础课	B	1	旅烹学院	考查	3	2.5	8	28	36
03	金钥匙服务哲学	必修课	专业拓展课	B	1	旅烹学院	考试	2	1.5	0	24	24
04	金钥匙业务与操作实务	必修课	专业课	B	1	旅烹学院	考试	3	2.5	12	24	36
05	专业认识周	必修课	专业实践课	C	1	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
06	酒店办公自动化	必修课	专业实践课	C	1	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
<b>专业课合计</b>								<b>10</b>	<b>9.0</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>144</b>
01	*大学英语 2	限选课	公共基础课	A	2	基础部	考查	2	1.5	0	24	24
02	创业之旅	必修课	公共基础课	B	2	创新创业学院	考查	2	2.0	8	24	32
03	中华优秀传统文化	必修课	公共基础课	A	2	海外教育学院	考查	2	1.5	0	24	24
04	体育 2	必修课	公共基础课	A	2	体育工作部	考试	2	1.5	0	24	24
05	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论 1	必修课	公共基础课	A	2	马克思主义学院	考查	2	1.5	0	24	24
06	军事理论	必修课	公共课	A	2	人武部	考查	2	2.0	0	24	24
07	形势与政策	必修课	公共基础课	A	2	马克思主义学院	考查	0	0.0	0	6	6
08	劳动周 2 (公益劳动)	必修课	公共基础课	C	2	后管处	考查	+1	1.0	24	0	24
<b>公共课合计</b>								<b>12</b>	<b>11.0</b>	<b>32</b>	<b>150</b>	<b>182</b>

01	旅游人际沟通	必修课	专业基础课	B	2	旅烹学院	考查	3	2.5	12	24	36
02	旅游服务心理	必修课	专业基础课	A	2	旅烹学院	考试	2	1.5	0	24	24
03	*餐饮基础知识	必修课	专业课	B	2	旅烹学院	考试	3	2.5	6	30	36
04	*客房服务与管理 1	必修课	专业课	B	2	旅烹学院	考查	3	2.5	12	24	36
05	*前厅服务与管理	必修课	专业课	B	2	旅烹学院	考试	2	1.5	4	20	24
06	礼仪实训	必修课	专业实践课	C	2	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
07	花艺实训	必修课	专业实践课	C	2	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
08	鸡尾酒调制实训	必修课	专业实践课	C	2	旅烹学院	考查	+2	1.0	24	0	24
09	餐饮服务技能实训	必修课	专业实践课	C	2	旅烹学院	考查	+2	2.0	48	0	48
<b>专业课合计</b>					<b>2</b>			<b>13</b>	<b>15.5</b>	<b>154</b>	<b>122</b>	<b>276</b>
01	毛中特概论课实践	必修课	公共课	C	3	马克思主义学院	考查	+1	1.0	12	0	12
02	劳动周3（岗位劳动）	必修课	公共课	C	3	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
<b>公共课合计</b>								<b>0</b>	<b>2.0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
01	顶岗实习1	必修课	专业实践课	C	3	旅烹学院	考查	+18	18.0	432	0	432
<b>专业课合计</b>					<b>3</b>			<b>0</b>	<b>18.0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>
01	创业就业指导	必修课	公共课	B	4	创新创业学院	考查	1	1.0	4	12	16
02	体育3	必修课	公共课	A	4	体育工作部	考查	2	1.5	0	24	24
03	毛泽东思想和中国特色社会主义理论体系概论2	必修课	公共课	A	4	马克思主义学院	考查	2	1.5	0	24	24
04	形势与政策	必修课	公共课	A	4	马克思主义学院	考查	0	0.0	0	6	6
05	劳动周4（职业劳动与健康安全）	必修课	公共课	C	4	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
<b>公共课合计</b>								<b>5</b>	<b>5.0</b>	<b>28</b>	<b>66</b>	<b>94</b>
01	饭店情景英语1	必修课	专业课	A	4	旅烹学院	考试	3	2.5	0	36	36
02	客房服务与管理2	必修课	专业课	A	4	旅烹学院	考查	2	1.5	0	24	24
03	康乐服务与管理	必修课	专业课	B	4	旅烹学院	考查	1	1.0	4	8	12
04	*管理学原理	必修课	专业课	A	4	旅烹学院	考试	3	2.5	0	36	36
05	酒店公文写作	必修课	专业课	A	4	旅烹学院	考查	1	1.5	0	24	24
06	金钥匙职业修炼	必修课	专业课	B	4	旅烹学院	考试	3	2.5	6	30	36
07	酒店人力资源管理	必修课	专业课	A	4	旅烹学院	考查	2	1.5	0	24	24
08	实习交流	必修课	专业实践课	C	4	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
09	茶艺实训	必修课	专业实践课	C	4	旅烹学院	考查	+2	2.0	48	0	48
10	酒店插花设计实训	必修课	专业实践课	C	4	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
11	西式餐厅服务实	必修课	专业实践课	C	4	旅烹学院	考查	+2	1.0	48	0	48

	训											
<b>专业课合计</b>					<b>4</b>			<b>15</b>	<b>17.5</b>	<b>154</b>	<b>182</b>	<b>336</b>
01	劳动周 5（职业劳动与健康安全）	必修课	公共课	C	5	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
02	体育 4	必修课	公共课	A	5	体育工作部	考查	2	1.5	0	24	24
03	形势与政策	必修课	公共课	A	5	马克思主义学院	考查	1	1.0	0	12	12
04	劳动周 6（岗位劳动）	必修课	公共课	C	6	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
05	毕业教育	必修课	公共课	C	6	旅烹学院	考查	+1	1.0	0	24	24
<b>公共课合计</b>								<b>3</b>	<b>5.5</b>	<b>48</b>	<b>60</b>	<b>108</b>
01	*酒店营销实务	必修课	专业课	B	5	旅烹学院	考试	4	3.0	10	32	42
02	饭店督导管理	必修课	专业课	A	5	旅烹学院	考查	2	1.5	0	24	24
03	饭店情景英语 2	必修课	专业课	A	5	旅烹学院	考试	3	2.5	0	36	36
04	*餐厅经营与管理	必修课	专业课	A	5	旅烹学院	考试	2	1.5	0	36	36
05	会议服务与管理	必修课	专业课	A	5	旅烹学院	考查	2	1.5	0	24	24
07	服务培训与技巧	必修课	专业拓展课	B	5	旅烹学院	考查	2	1.5	4	20	24
08	*酒店业法规	必修课	专业课	B	5	旅烹学院	考试	2	1.5	4	20	24
09	市场调研实训	必修课	专业实践课	C	5	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
10	1+X 酒店运营管理考证实训	必修课	专业实践课	C	5	旅烹学院	考查	+2	2.0	48	0	48
11	Opera 酒店系统实训	必修课	专业实践课	C	5	旅烹学院	考查	+2	2.0	48	0	48
12	毕业论文撰写实训	必修课	专业实践课	C	5	旅烹学院	考查	+1	1.0	24	0	24
13	顶岗实习 2	必修课	专业实践课	C	6	旅烹学院	考查	+10	10.0	240	0	240
14	毕业设计	必修课	专业实践课	C	6	旅烹学院	考查	+5	5.0	120	0	120
<b>专业课合计</b>								<b>18</b>	<b>35.0</b>	<b>520</b>	<b>200</b>	<b>720</b>
01	公共选修课	选修课						8	8.0	0	128	128
02	素质拓展								18.0	0	0	0